

## Rezept für die Aniskipferl

### Zutaten

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 250 g   | Mehl               |
| 250 g   | Mandeln, gemahlen  |
| 200 g   | Butter, zimmerwarm |
| 100 g   | Puderzucker        |
| 1       | Eigelb             |
| 1 TL    | Anis, gemahlen     |
| 1 Prise | Salz               |



### Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Butter, Puderzucker, Eigelb, gemahlene Anis und eine Prise Salz miteinander vermengen.
3. Den Teig zu einer homogenen Masse kneten. Falls er zu klebrig ist, kann noch etwas Mehl hinzugefügt werden. Für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Aus dem Teig kleine Portionen nehmen, zu Kipferl formen. Diese auf das vorbereitete Backblech legen und für etwa 12-15 Minuten backen.
5. Die fertig gebackenen Aniskipferl aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Verfeinert den Kipferlteig mit etwas Orangenschale.